



	Leichte Kost	Eintopf deftig	Menü 1 (schwarz)	Menü 2 (grün)	Menü 3 (rot)	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer feiertags	 <p>Party Service</p> <p>Weitere Infos: Telefon 03946 - 811 290 20</p> 
Mo 22.08.	Kochklops in Kräutersauce dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln <A,A1,C,G,I>	Gemüsesuppentopf mit Rindfleisch dazu 1 Scheibe Mischbrot <A,A1,A3,G,I,C>	Ratatouille mit Reis (G)	Pökelnackens ^{2,3} mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat <A,A1,A2,C,G,I>	Putenrollbraten mit Gemüsemix und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,G,*C,*I>	Fruchtjoghurt <G>	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise ³ und Garnitur <A,A1,C,D,G,J>	A) „Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse ² , Champignons, Schinken ^{2,3,8} , Ei und Frenchdressing <A,A2,C,G,J>	
Di 23.08.	Omelette an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln und Pudding mit Vanillegeschmack <A,A1,C,G,I>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch ^{2,3} <A,C,I>	Buntes Rinderragout dazu Kartoffelpüree <A,A1,F,C,G,I>	Fettuccine „Florentine“ Bandnudeln mit Hühnerfleisch und Spinat <A,A1,C,F,G>	Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ dazu Reis und Zazikisalat <A,A1,G,C,I>	Ananaskompott	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken ^{2,3,8} und Garnitur <A1,C,G,H,I>	B) Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing <G,I,J>	
Mi 24.08.	Fleischkäse ^{2,3,8} mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <A,G>	Möhren-Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch dazu Apfelsmus ³ <A,A1,C,G,I>	5 Pancakes mit Apfelsmus ³ <A,C,G>	2 Kalbfleischklößchen ^{3,4,8} in Kapernsauce dazu Schnittlauch-Risotto und Gurkensalat <A,A1,A2,C,G,I,J>	Italienischer Schweinebraten mit Champignonrahmsauce dazu Rotkohl und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,C,G,I>	Haselnusspudding <G,H>	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur <A,A1,C>	C) Portugiesischer Salat Gemischter Salat ⁹ mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und Americandressing <C,G,I>	
Do 25.08.	Hörnchennudeln mit Tomatensauce <A,A1,C,G,I>	Erseneintopf mit Kasselerfleisch ^{2,3} <I,J,*A,*C,*G>	Sahne-Möhren mit Hackfleisch vom Schwein dazu Salzkartoffeln und Frischobst <A,A1,C,G,I>	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln <A,A1,A2,F,G,I,C>	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce ¹² dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße halb+halb <A,A1,F,G,I>	Kirschjoghurt <G>	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur <A,A1,A3,C,D,F,G>	D) Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing <G>	
Fr 26.08.	Kräuterbraten vom Schweinelachs mit Sauce dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <A,A1,G,*C,*I,*J>	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rindfleisch <A,A1,G,C,I>	Gegrillte Gemüse Mischung auf mediterrane Art mit gebackenen Kartoffelspalten	Fischhappen in Sauerrahmsauce dazu Kartoffelpüree und Rotkohlsalat <A,A1,C,D,G,I>	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsauce dazu Rahmmöhren und Salzkartoffeln <A,A1,C,G,*I>	Karamellpudding <G>	Party-Wiener ^{2,3,8} dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise ³ und Garnitur <A,C,G,I,J>	E) Griech. Salat Weißkraut ⁹ , Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodres. ³ <G,J>	
Sa 27.08.	Hacksteakröllchen an Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree <A,A1,C,G,*I>	Altbayerische Kartoffelsuppe mit Fleischkäsestreifen ^{2,3,8} <A,C,G,I>	Rührei mit Petersiliensauce dazu Salzkartoffeln und Frischobst <A,A1,A2,C,G,*I>	/	/	Mirabellenkompott ³	Informationen: Bitte übermitteln Sie Ihre wöchentliche Bestellung im voraus bis Freitag, 15.00 Uhr. Zu-/Abbestellungen sind am Liefertag bis 7.00 Uhr, für Salate und Kaltmenüs am Vortag möglich. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor. ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird pro Essen ein Aufschlag von + 0,50 Euro erhoben. Hinweis: Speisen werden täglich frisch produziert und sind zum SOFORT – VERZEHR bestimmt ! Beanstandungen melden Sie bitte am Tag der Lieferung. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt. Kennzeichnung Zusatzstoffe: LK–Leichte Kost; 1–mit Farbstoff; 2–mit Konservierungsmittel; 3–mit Antioxidationsmittel; 4–mit Geschmacksverstärker; 8–mit Phosphat; 9–mit Süßungsmittel; 12–mit Alkohol; BE – Wert der Broteinheit bezieht sich auf das ganze beschriebene Menü. Allergenkennzeichnung: A–Gluten; A1–Weizen; A2–Gerste; A3–Roggen; A4–Hafer; B–Krebstiere; C–Eier; D–Fische; E–Erdnüsse; F–Soja; G–Milch; H–Schalenfrüchte; H1–Haselnuss; J–Senf; I–Sellerie; K–Sesam; L–Schwefeldioxid und Sulphit; M–Lupinen; N–Weichtiere		
So 28.08.	Schmorbraten vom Kalb dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <A,A1,G,I,*C>	/	Schweinegulasch dazu Nudeln und Frischobst <A,A1,F,C,G,I>	Hähnchenbrust in Tomatensauce dazu Butterreis <C,G,*A,*F,*I>	/	Quark-Sahne-Creme <G>			